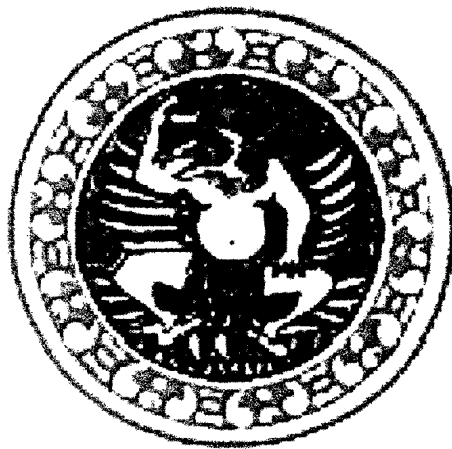


- FROZEN FISH PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA
- PENYAPUS

TUGAS AKHIR

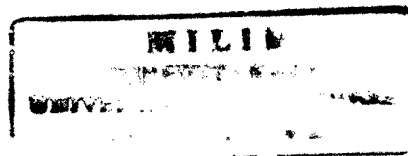
STUDI TENTANG TEKNIK PENGGUNAAN METODE ADDED VALUE PRODUCT (AVP) PADA PEMBEKUAN UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*) DI PT SURYA ALAM TUNGGA TROPODO-SIDOARJO



KH TKI 16'50
Les
S

OLEH
ENDANG BUDI LESTARI
Surabaya- Jawa timur

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA
BUDIDAYA PERIKANAN (TEKNOLOGI KESEHATAN IKAN)
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
2005**



**STUDI TENTANG TEKNIK PENGGUNAAN METODE ADDED VALLUE
PRODUCT (AVP) PADA PEMBEKUAN UDANG VANNAMEI
(*Litopenaeus vannamei*)
DI PT SURYA ALAM TUNGGAL TROPODO – SIDOARJO**

Tugas Akhir sebagai salah satu syarat untuk memperoleh sebutan

AHLI MADYA

Pada

Program Studi Diploma Tiga

Budidaya Perikanan (Teknologi Kesehatan Ikan)

Fakultas Kedokteran Hewan

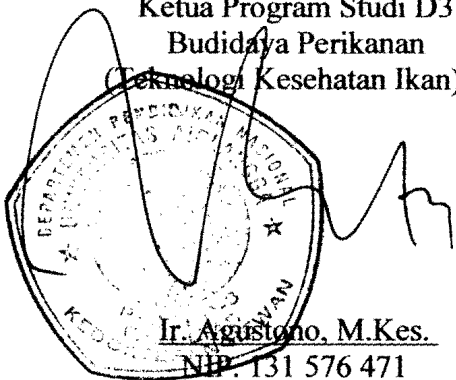
Universitas Airlangga

Oleh :

ENDANG BUDI LESTARI
060210338-T

Mengetahui,

Ketua Program Studi D3
Budidaya Perikanan
(Teknologi Kesehatan Ikan)



Ir. Agustono, M.Kes.
NIP. 131 576 471

Menyetujui,

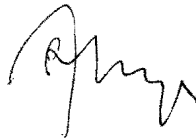
Pembimbing



Ir. Rahayu Kusdarwati, M.Kes.
NIP. 131 576 464

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Tugas Akhir untuk memperoleh sebutan **AHLI MADYA**.

Menyetujui
Panitia Penguji



Ir. Rahayu Kusdarwati, M. Kes.,

Ketua



Nunuk Dyah Retno, L, M. S. Drh

Anggota



Ir. Sudarno, M. Kes.,

, Anggota

Surabaya, 23 Juni 2005

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,



Prof. Dr. Ismudiono, M.S., Drh.

NIP : 130 687 297.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Produk AVP adalah produk udang beku yang mendapat perlakuan tambahan. Alur teknik penggunaan metode AVP di PT Surya Alam mulai dari proses udang kemudian dilanjutkan dengan *check size*, kupas PTO, penimbangan I, pecah warna, permintaan order, penimbangan II, perendaman, Pencucian tiga kali, penyusunan, vacum selama 12 detik, dimasukkan ke dalam *airblast freezzer*, packing, dan selama penyimpanan (*cold storage*).

5.2. Saran

1. Selama proses produksi perlu diperhatikan rantai dingin
2. Perlu adanya pelatihan karyawan untuk proses penyudetan udang, pengirisan bagian bawah udang, pengguntingan kentail, pengguntingan ekor udang seperti huruf "V".
3. Perlu diperhatikan pencucian tangan karyawan tiap tiga jam sekali.
4. Perlu diperhatikan ketelitian, kerapian untuk penyusunan produk, juga pemberian label ukuran atau sizenya.